Ensalada de aguacate, manzana, queso y nueces con salsa vinagreta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** María José Ma

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- lechuga variada,
- 1 aguacate,
- nueces,
- 1 manzana,
- queso (preparado para ensaladas, gouda u otros)
- aceite de oliva,
- vinagre balsámico y
- sal.

Preparación:

Paso 1

Lo importante en este plato es que lo prepares justo unos minutos antes de servir, porque la manzana y el aguacate se oxidan y presentarían peor aspecto. Lo único que puedes preparar antes es la vinagreta. Para conseguir una mezcla perfecta con el aceite y el vinagre balsámico, yo suelo batirlo. En una fuente o ensaladera, coloca las lechugas y sobre ella, las nueces peladas, el aguacate pelado y troceado, la manzana lavada y troceada, con piel puede estar bien, y unos taquitos de queso. Vierte por encima la salsa vinagreta y a disfrutarla!